

	FICHA TÉCNICA DE SALPICON DE MARISCO TG 3X1 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2104
		Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

Salpicón de Marisco 3 x 1Kg

Código EAN 13: 8436024103403

Código EAN 128: (01)18436024103400(15)fc(10)lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN:
Salpicón de marisco ultracongelado

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).

Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción.

Marisco 38% (cola de **gamba** cocida (sal, antioxidante E-331), carne de **mejillón**, **pulpo** cocido), pimiento rojo y verde, surimi sabor **cangrejo** (carne de **pescado**, azúcar, estabilizantes (E-420, E-452), agua, almidón de **trigo**, clara de **huevo**, aceite de girasol, sal, aroma de **cangrejo**, potenciador del sabor glutamato monosódico, colorante E-160c), cebollita (vinagre, sal, acidulantes E-260 y E-330).

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL

☒ Si

☐ No, entonces:

☐ Marca proveedor

☐ Marca Blanca

	FICHA TÉCNICA DE SALPICON DE MARISCO TG 3X1 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2104
		Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

CADUCIDAD

En frigorífico: 24 horas

En congelador a -18°: 24 Meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

INSTRUCCIONES PARA LA DESCONGELACIÓN (250 g):

Descongelar, aderezar con su salsa preferida y servir.

Instrucciones para su descongelación: El mejor modo de descongelar este producto es de forma natural, en la parte baja del frigorífico hasta su completa descongelación.

Microondas:

- En modo descongelación de 4 a 5 minutos. Remueva el producto para conseguir una descongelación uniforme.
- Sin descongelar calentar durante 1 minuto a máxima potencia. Dejar reposar y servir.

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón

Unidad mínima de venta: 1 caja

Caja:

Largo (cm)	28.6
Ancho (cm)	19.8
Alto (cm)	14.6
Unidades caja:	3 x 1Kg

Palet:

Kilos caja:	3Kg
Formato Palet:	80 x 120
Cajas x fila:	16
Filas x palet:	11
Kg de Palet:	528

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS. (Información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	4.90
De los cuales azúcares	0.52
Grasas:	1.10
De las cuales saturadas	0.15
Proteínas:	5.84
Sal	0.29
VALOR ENERGÉTICO POR 100g	
Kcalorías: 54.1	
Kjulios: 222.5	

	FICHA TÉCNICA DE SALPICON DE MARISCO TG 3X1 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2104
		Hoja 3 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Indicar legislación que aplica:

Gérmenes

Microorganismos aeróbicos / g (30 °C)

Coliformes / g (30°C)

Coliformes fecales / g

Estafilococos aureus / g

Anaerobias sulfito-reductoras 46°C / g

Salmonella en 25 g

Listeria monocytógenes

Clasificación del producto:

Otras normas ???

Normas

n=5, c=2, m=10E+03, M=10E+04 ufc/g

n=5, c=2, m=10, M=10E+02 ufc/g

n=5, c=0, Ausencia / 25 g

n=5, c=2, m=10, M=10E+02 ufc/g

INFORMACIÓN ALÉRGICA según RD 1334/1999 de 31 de julio

Marquen la opción según sea el caso:

☒ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:

☒ a. Trigo

☐ b. Centeno

☐ c. Cebada

☐ d. Avena

☐ e. Espelta

☐ f. Kamut

☒ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.

☒ 3. Huevos y productos a base de huevo

☒ 4. Pescado y productos a base de pescado.

☐ 5. Cacahuets y productos a base de cacahuets

☐ 6. Soja y productos a base de soja

☐ 7. Leche y derivados

☐ 8. Lactosa

☐ 9. Frutos de cáscara:

☐ a. Avellanas

☐ f. Almendras

☐ b. Anacardos

☐ c. Pascanas

☐ d. Castañas de Pará

☐ e. Pistachos

☐ f. Nueces

☐ g. Nueces de Macadamia

☐ 10. Apio y derivados

☐ 11. Mostaza y productos derivados

☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos

☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces

☒ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

	FICHA TÉCNICA DE SALPICON DE MARISCO TG 3X1 KG	CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2104
		Hoja 4 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA:

Color: Típico de los diferentes ingredientes
 Sabor: Característico del producto
 Textura: Firme pero no fibrosa
 Olor: Típico a mar

Otros datos cualitativos:

pH =

Grados Brix =.

Humedad:

Impurezas:

Ácidos grasos libres:

Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:

% Rebozado:

% Empanado:

% Sal:

Talla o calibre:

Nº piezas:

% inyección:

Peso pieza/unidad:

Origen:

Zona de FAO:

Nombre en latín especie:

Método de producción: ☒ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro.....

Presentación:

- ☒ IQF
☐ VACÍO
☐ HIGIENIZADO
☐ INTERFOLIADO
☐ OTRO

Contenido de líquido de gobierno o peso escurrido:

Contiene OMG's: ☐ SI ☒ NO